




speisemeister

mittagstisch & catering



Tageskarte

Mittwoch 29.04.2026 | 11.30- 16 Uhr | Tel 0221 250 77 62





suppen

Kartoffelsuppe klein/ groß		4,80/ 6,50 €
Kartoffelsuppe mit Mettwurst klein/ groß		5,80/ 7,50 €
Thailändische Kokos- Gemüsesuppe mit veganen Hackbällchen & Thaibasilikum klein/ groß		6/ 7,90 €

fleisch und fisch

Piccata Milanese- kleine Schnitzel in Parmesan- Weißbrotpanade gebacken, dazu mediterraner Nudelsalat		15 €
Zitronen- Kräuterhähnchen mit Kartoffelgratin und Salat		16,50 €
Pad Kra Pao thailändische Rinderhackpfanne mit Thai- Basilikum, Basmatireis und Spiegelei		14 €

vegetarisch und vegan

Nasi Goreng mit Sojasprossen, Gemüse, Spinat und Erdnüssen, dazu Minzjoghurt & Mangochutney	 	13,50 €
Bánh mì- vietnamesisches Baguette mit gebratenem Tofu, Möhre, Rettich & Gurke, Kräutern und Sesam- Limettenmayo, dazu Salat		12,50 €
Tarte mit grünem Spargel, Tomate und Provolone, dazu Salat		11 €
Lasagne mit Spinat, Tomate und Mozzarella		8,50 €
Kartoffelgratin mit Schafskäse dazu Salat		13,50 €
Kartoffel- Buchweizenpuffer dazu Salat & Kräuterquark ODER auch vegan möglich mit Pesto		12 €

dessert

Vanille- Kokos- Milchreis mit Erdbeerkompott	 	3,90 €
---	---	--------

quiche & salate

1 Stück Quiche		4,20 €
Salate klein/mittel/groß		3,90/ 4,90/ 8,50 €

Eine Auswahl unserer Salate Kichererbsensalat, Spitzkohl, Tabouléh, Blattsalat, Mediterraner Nudelsalat, Möhre, Rote Beete, Weißkohl, Rotkohl, Schwarzer Linsensalat, Bauern, dicke Bohnensalat...

Wir verwenden frische, saisonale Produkte und verzichten auf den Einsatz von Geschmacksverstärkern und Fertigprodukten. Wir kochen mit Eiern aus ökologischer Haltung vom Hof Alpermühle. Eine Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe können Sie bei uns im Laden erfragen.